

FLAN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

5 huevos
3/4 taza de azúcar (150 gramos)
Pizca de sal
2 y ½ tazas de leche caliente
100 gr de chocolate negro amargo en barra
1 Cda de cacao amargo en polvo
Esencia de vainilla

PREPARACION

Rallamos el chocolate en barra lo colocamos en un recipiente junto con el cacao en polvo. Reservamos
Batimos ligeramente los huevos, la sal y el azúcar.
Calentamos la leche y agregamos el chocolate, mezclando siempre hasta que el chocolate esté disuelto, cuando rompa a hervir, le agregamos los huevos, previamente batidos con el azúcar y sal, añadimos la vainilla a gusto y revolvemos hasta tener una mezcla homogénea. Lo vertemos en un molde caramelizado.

Para el Caramelo

Ponemos 100 gr de azúcar en el molde para flan, le agregamos 3 cdas de agua y lo llevamos a fuego fuerte.
Cuando los bordes comienzan a oscurecerse se mueve la cacerola agitando el caramelo para que el color se unifique.
Apenas toma un color oscuro se retira y se vierte sobre el molde. (Tener cuidado de que no llegue a quemar el caramelo, el sabor es desagradable)
Movemos el molde para que el caramelo cubra bien el fondo y las paredes del molde
Colocamos la mezcla dentro del molde y lo cocemos al baño María en el horno precalentado a 180° C, durante 60 minutos aprox, o al introducir la punta de un cuchillo en el centro del flan, éste salga limpio.
Dejamos que enfríe hasta tomar temperatura ambiente.
Metemos en el refrigerador, durante toda la noche para poder desmoldarlo.